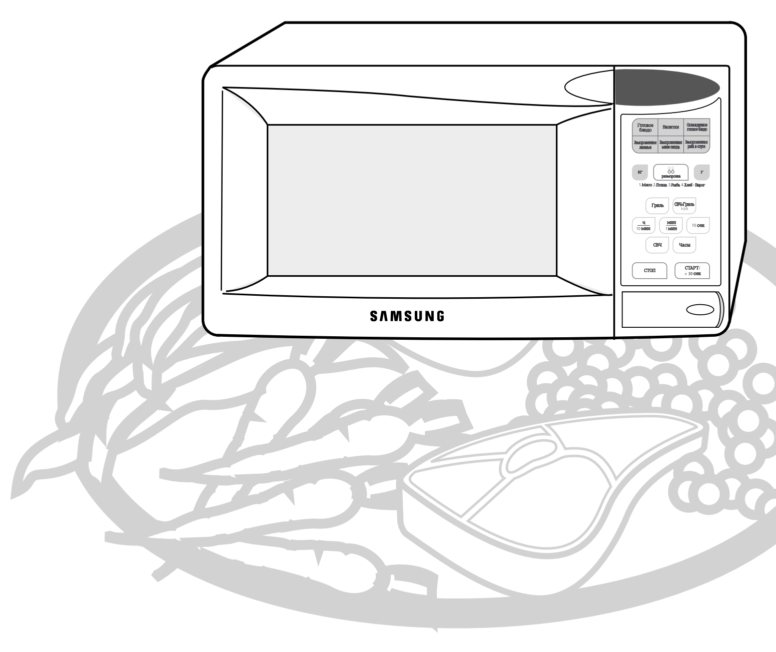


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

CE2833NR / CE2833NTR
CE2813NR / CE2813NTR

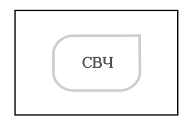


Code No.:DE68-01786S

R

Модель: CE2833NR / CE2833NTR

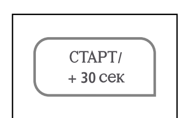
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности нажатием кнопки **СВЧ** один или несколько раз.



2. Задайте требующееся время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин, 1 мин или 10 сек**.

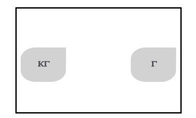


3. Нгажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление блюда.
   Когда процесс закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Нажмите кнопку **Разморозка** ( ) (автоматическая разморозка).

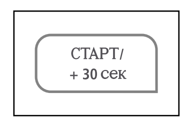


2. Задайте нужный вес нажатием кнопок **КГ** и **Г** по потребности.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Если вы хотите добавить минуту к времени приготовления



Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку “**+ 30 сек**” (плюс 30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

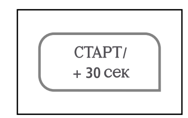
Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль**, и затем кнопки **10 мин, 1 мин или 10 сек** для задания времени прогрева.



2. Поместите продукты в печь на решетку.
   Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин или 10 сек**.



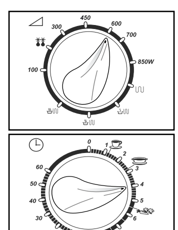
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи (продолжение)

R

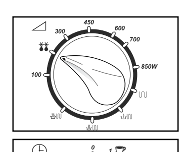
Модель: CE2813NR / CE2813NTR

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



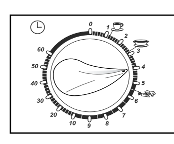
1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**
2. Задайте требующееся время приготовлени¤ поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



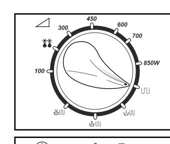
1. Поворотом ручк **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** задайте уровень мощности ⁑ (180 Вт).
2. Задайте требующееся время разморозки продуктов поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Если вы хотите изменить время приготовления

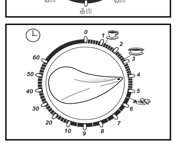


Оставьте пищу в печи.
Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** установите желаемое время.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



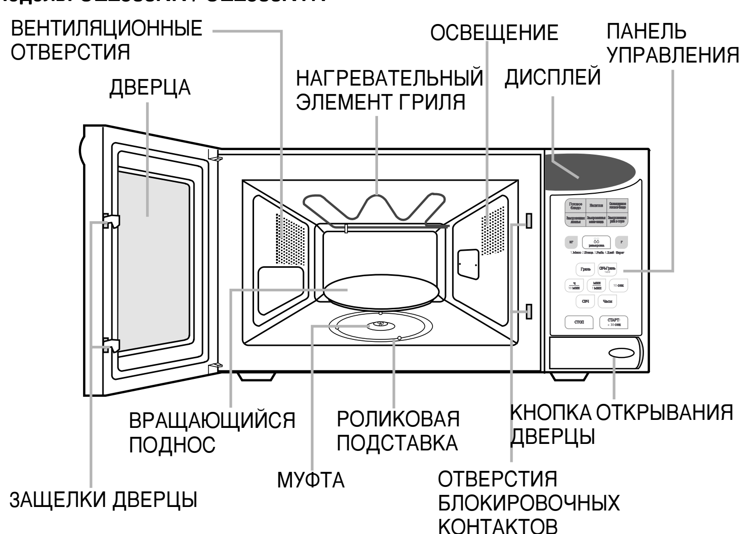
1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ гриля (ꟺ).



2. Задайте требующееся врем¤ приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Печь

Модель: CE2833NR / CE2833NTR

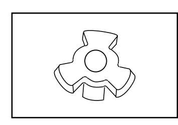


Модель: CE2813NR / CE2813NTR

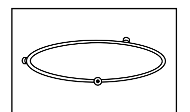


Принадлежности

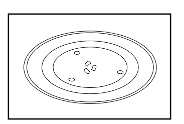
В зависимости от номера модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться разнообразными способами.



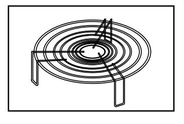
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



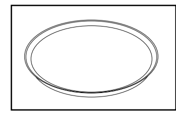
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр садится на муфту.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; его можно легко вынимать из печи для чистки.



4. **Металлическая решетка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая решетка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления.

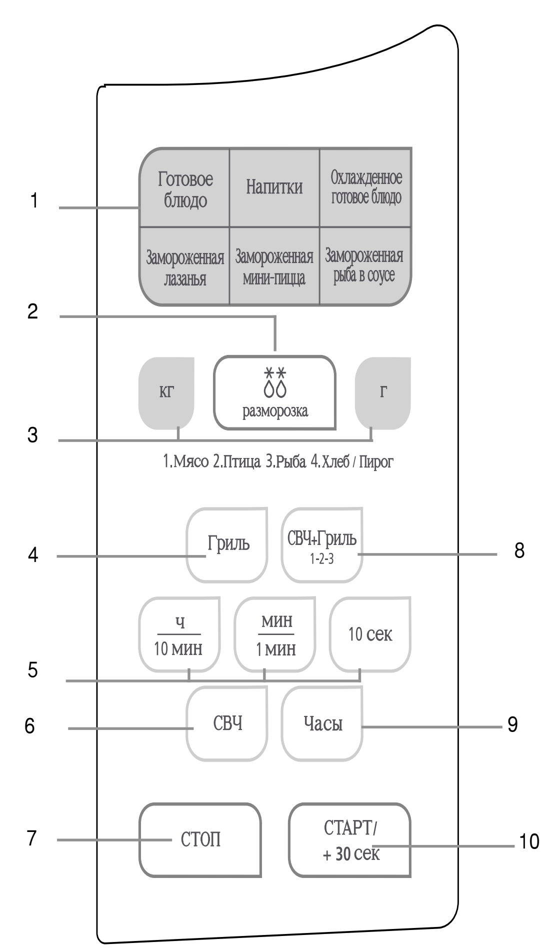


5. **Блюдо для образования хрустящей корочки (только в моделях CE2833NTR / CE2813NTR)**, см стр. 17.
   Назначение: Это блюдо используется, чтобы лучше подрумянивать пищу в режимах микроволнового приготовления или комбинированного приготовления с использованием гриля. Благодаря ему тесто для выпечки и пиццы становится хрустящим.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

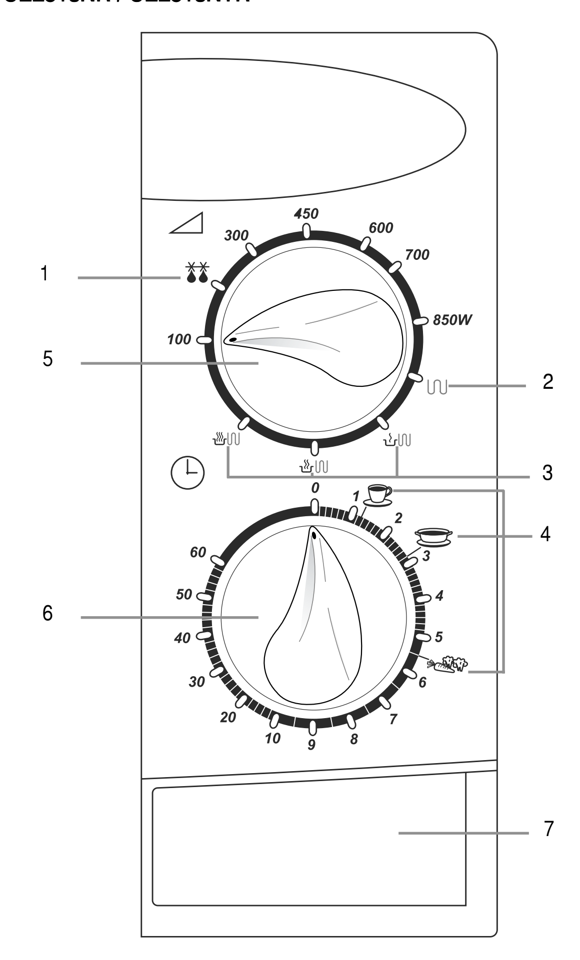
Панель управления

Модель: CE2833NR / CE2833NTR



1. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА / ПРИГОТОВЛЕНИЯ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. ЗАДАНИЕ ВЕСА ПРОДУКТОВ
4. ВЫБОР РЕЖИМА "ГРИЛЬ"
5. КНОПКИ ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ
6. ВЫБОР РЕЖИМА МИКРОВОЛН
7. КНОПКА "СТОП / ОТМЕНА"
8. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
9. УСТАНОВКА ЧАСОВ
10. КНОПКА "СТАРТ"

Модель: CE2813NR / CE2813NTR



1. РАЗМОРОЗКА
2. ВЫБОР РЕЖИМА "ГРИЛЬ"
3. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
4. МГНОВЕННОЕ НАЧАЛО АРЗОГРЕВА
5. РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6. РУЧКА ТАЙМЕРА
7. КНОПКА ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРЦЫ

Использование этой инструкции

R

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вы сможете легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:



Важно   Примечание   Предостережение

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного изготовителем печи.

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Перед приготовлением продуктов или жидкостей в вашей микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
     Например) Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой.
     Например) Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.

   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и так далее.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.

   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.

   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.

   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.

   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.

   Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините от сетевой розетки

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
   - ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - Перемешивайте при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
   - Осторожно обращайтесь с сосудом после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напиток пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.

     Причина: Пspи нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. В результате вы можете получить ожог.
   - При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как начинать кормить ребенка.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

    Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

Меры предосторожности (продолжение)

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или днищу печи, могут привести к повреждению покрытия и ухудшить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
    Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

Вы **НИКОГДА** не должны разрешать маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Они также не должны оставаться без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. ѕредметы, вызывающие интерес у детей, не должны храниться или прятаться непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

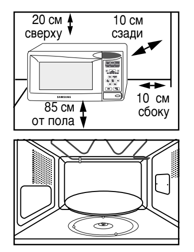
Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи, 20 см для верхней крышки печи и 85 см от пола.

2. Выньте из печи все упаковочные материалы.
   Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☛ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☛ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 220/230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то во избежание неисправностей его должен заменить производитель, его агент по обслуживанию или аналогичным образом подготовленный специалист.

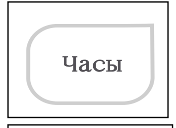
☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени (CE2833NR / CE2833NTR)

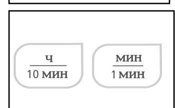
В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока.***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.



1. Чобы показывать время... Нажмите кнопку **часы**...
   В 24-часовой системе — Один раз
   В 12-часовой системе — Два раза



2. Установите цифры часов, соответствующие текущему времени, нажатием кнопки **ч**, а цифры минут - кнопки **мин**.



3. Когда установлено правильное время, вновь нажмите кнопку **часы** для запуска часов.
   Результат: Текущее время показывается всегда, когда вы не используете микроволновую печь.

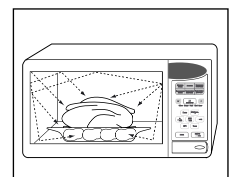
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения как ее формы, так и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь, чтобы:

- ***Размораживать продукты***
- ***Мгновенно начать разогревать/ готовить пищу***
- ***Готовить пищу***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. Вследствие этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей до глубины приблизительно 1 дюйм (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может быть различным в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количество и плотность
   - Содержание воды
   - Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)

☛ Так как пища в ее центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается, даже когда вы вынули ее из печи. Вследствие этого должно соблюдаться “время выдержки” пищи перед подачей на стол, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи на всю глубину
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

R

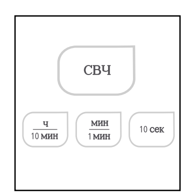
R

Проверка правильности работы вашей печи

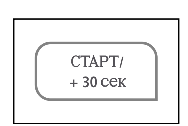
Следующая простаv процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

Сначала поставьте чашку с водой на вращающийся поднос.

Модель: CE2833NR / CE2833NTR

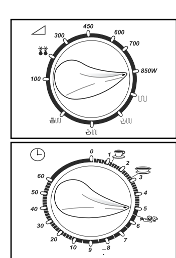


1. Нажмите кнопку **СВЧ** и установите время работы от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1 мин** соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут.
   К концу этого времени вода должна закипеть.

Модель: CE2813NR / CE2813NTR



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

2. Установите поворотом ручки **ТАЙМЕРА** время работы печи, равное 4-5 минутам.

✉ Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то довести воду до кипения потребуется больше времени.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из нижеперечисленных проблем, попробуйте соответствующие решения.

◆ Это нормально.
- Конденсация влаги внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
- Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий

◆ Когда вы нажимаете кнопку **СТАРТ** печь не начинает работать.(CE2833NR / CE2833NTR)
- Полностью ли закрыта дверца печи?

◆ Когда вы поворачиваете ручк**у ТАЙМЕРА**, печь не начинает работать. (CE2813NR / CE2813NTR)
- Полностью ли закрыта дверца печи?

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили время и нажали ли кнопку **СТАРТ** ? (CE2833NR / CE2833NTR)
- Пsравильно ли вы установили время ручкой таймера? (CE2813NR / CE2813NTR)
- Закрыта ли дверца?
- Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

◆ Пища пережарена или недожарена
- Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?
- Был ли выбран надлежащий уровень микроволновой мощности?

◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
- Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
- Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время. (CE2833NR / CE2833NTR)

✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Модель: CE2833NR / CE2833NTR



1. Нажмите кнопку **СВЧ** .
   Результат: Дисплей показывает сообщение 850 Вт (максимальная мощность приготовления)
   Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности на следующей странице.



2. Sстановите время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек**.

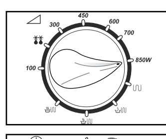


3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно окончится, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (1 раз в минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

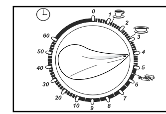
☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (850Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Модель: CE2813NR / CE2813NTR



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. (МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ : 850 Вт)**



2. Установите время работы печи поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

 Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления пищи поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Уровни мощности

Вы можете делать выбор из уровней мощности, приведенных в следующей таблице.

Уровень мощности	Выходная мощность			
	CE2833NR / CE2833NTR		CE2813NR / CE2813NTR	
	Микроволны	Гриль	Микроволны	Гриль
ВЫСОКИЙ	850 Вт	-	850 Вт	-
РАЗОГРЕВ	-	-	700 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-	180 Вт	-
НИЗКИЙ / ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт	300 Вт()	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт	450 Вт()	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт	600 Вт()	1100 Вт

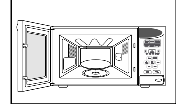
Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

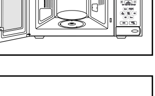
Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу в процессе приготовления.

Модель: CE2833NR / CE2833NTR



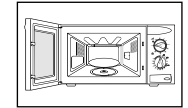
1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **СТАРТ**.



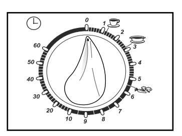
2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Дважды нажмите кнопку **СТОП**.
   Результат: Приготовление пищи останавливается.
   Если вы хотите отменить установленные параметры режима приготовления пищи, вновь нажмите кнопку **СТОП**.

☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **СТОП**.

Модель: CE2813NR / CE2813NTR



1. Чобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу.



2. Чобы остановить приготовление полностью.
   Установите ручку **ТАЙМЕРА** в положение “0”.

Корректировка времени приготовления

Модель: CE2833NR / CE2833NTR

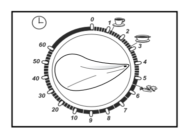
Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30 сек по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

✉ Вы можете корректировать время приготовления только в режимах Автоматического.

Модель: CE2813NR / CE2813NTR



Откорректируйте остающееся время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления

Модель: CE2833NR / CE2833NTR

При использовании режима мгновенного начала разогрева и приготовления пищи время разогрева устанавливается автоматически и вам нет необходимости нажимать кнопку СТАРТ. Вы можете задать число порций нажатием соответствующей кнопки режима мгновенного начала разогрева и приготовления требующееся число раз.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



Нажмите требующееся число раз кнопку **Мгновенного начала разогрева и приготовления пищи** соответствующую тому блюду, которое вы хотите приготовить.

Результат: Приготовление начинается примерно через 2 секунды. огда оно закончится:

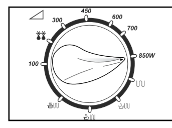
1) Печь подает четыре звуковых сигнала
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза с промежутком в 1 минутуминуту.
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Пример: Нажмите кнопку (**Напитки**) один раз, чтобы разогреть одну чашку кофе. См. приведенную ниже таблицу. Более подробные сведения смотрите в таблице на следующей странице.

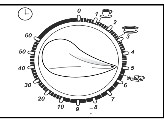
✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Модель: CE2813NR / CE2813NTR

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** выберите один из режимов мгновенного начала разогрева. (напитки или суп/соус или свежие овощи).

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима мгновенного начала разогрева / приготовления

Модель: CE2833NR / CE2833NTR

В приведенной ниже таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева и Приготовления пищи, количества продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Продукты / Символ	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Готовое блюдо (охлажденное)	300-350 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед отстоем и после него.
Охлажденное Готовое блюдо (замороженное)	300-350 г	4 мин.	Возьмите замороженное готовое блюдо и проверьте, подходит ли его упаковка для приготовления в микроволновой печи. Проколите пленку, обтягивающую блюдо. Поставьте замороженное готовое блюдо в центр. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
Эамороженная лазанья	200 г 400 г	2-3 мин.	Положите замороженное блюдо из тертого сыра в блюдо из термостойкого стекла подходящего размера. Поставьте блюдо на решетку. Эта программа подходит для замороженных блюд из тертого сыра с макаронными изделиями, таких, как лазанья, каннеллони или макароны.
Эамороженная Мини-пицца	150г (4-6 шт.) 250 г (7-9 шт.)	-	Равномерно разложите мини-пироги с кремом или мини-пиццы на решетке.
Эамороженная рыба в соусе	200 г 400 г	2-3 мин.	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром в блюдо из термостойкого стекла подходящего размера. Поставьте блюдо на решетку. Эта программа подходит для замороженных готовых блюд, состоящих из рыбного филе, приправленного овощами и соусом.

Модель: CE2813NR / CE2813NTR

В данном разделе приведены некоторые советы и рекомендации, которые следует выполнять при приготовлении или разогреве пищи с использованием режима мгновенного начала разогрева.

Символ	Тип пищи	Мощность	Размер порции	Время приготовления	Время выдержки
	Напитки	850 Вт	150 мл	1 мин. 15 сек	1-2 мин.
	Суп/ Соус (охлажденное)	850 Вт	200-250 мл	2 мин. 50 сек	2-3 мин.
	Свежие овощи	850 Вт	300-350 г	5 мин. 30 сек	3 мин.

Использование режима автоматической разморозки мродуктов (CE2833NR / CE2833NTR)

Режим автоматической разморозки продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время разморозки и уровень мощности устанавливаются автоматически.

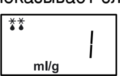
Вы просто выбираете нужную программу разморозки и задаете вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

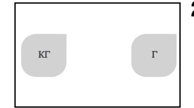
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Разморозка** (⁑).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:



   Нажмите кнопку **Разморозка** (⁑) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы хотите разморозить. Более подробные сведения см. в таблице на следующей странице.



2. Задайте требующийся вес продуктов нажатием кнопок **КГ** и **Г**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат:
   - Начинается разморозка продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку **СТАРТ** , чтобы закончить разморозку. По его окончании:

   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит три раза (1 раз в минуту)
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

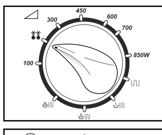
✉ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 11.

Разморозка продуктов в ручном режиме (CE2813NR / CE2813NTR)

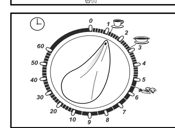
R

Режим разморозки позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку .

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и установите ее на символ разморозки ⁑ (180 Вт).



2. Поверните ручку **ТАЙМЕРА** для задания требующегося времени разморозки.
   Результат: Разморозка начинается.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима автоматической разморозки (CE2833NR / CE2833NTR)

R

В нижеследующей таблице представлены различные программы автоматической разморозки, допустимый вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации по разморозке.

Пsеред размораживанием продуктов освободите их от всех типов упаковочных материалов. Кладите мясо, птицу и рыбу на керамическое блюдо.

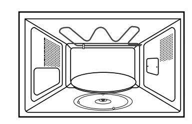
Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Мясо**	200 - 1500 г	20-60 мин.	Прикройте края мяса алюминиевой фольгой. sереверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки говядины, баранины, свинины, антрекотов, свиных отбивных и фарша.
2	**Птица**	200 - 1500 г	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	**Рыба**	200 - 1500 г	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. sереверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки рыбы как целиком, так и в виде филе.
4	**Хлеб / Пирог**	125 - 625 г	5-20 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только во время разморозки будет подан звуковой сигнал. sоложите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только во время разморозки будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для разморозки всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа подходит для разморозки всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для разморозки слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

Если вы хотите размораживать продукты в ручном режиме, выберите функцию разморозки с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения о разморозке в ручном режиме и времени разморозки см. на стр. 30.

Использование блюда для образования хрустящей корочки (CE2833NTR / CE2813NTR)

В качестве дополнительной принадлежности для вашей микроволновой печи Samsung мы предлагаем вам блюдо для образования хрустящей корочки. Это блюдо позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной благодаря высокой температуре блюда. Далее в таблице указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для образования хрустящей корочки (см. следующую страницу).

Блюдо для образования хрустящей корочки можно также использовать для приготовления таких блюд, как бекон, яйца, сардельки и так далее.



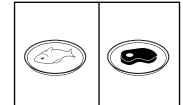
1. Поместите блюдо для образования корочки прямо на вращающийся поднос и предварительно прогрейте его с использованием наиболее мощного комбинированного режима микроволн и гриля [600 Вт + Гриль (**СВЧ + Гриль**)], соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.

☛ Вынимая блюдо для образования корочки из печи, всегда используйте толстые рукавицы, так как блюдо становится очень горячим.

2. Если вы собираетесь готовить такое блюдо, как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.

❊ Пожалуйста, обратите внимание, что блюдо для образования корочки имеет слой тефлона, который может поцарапаться. Не пользуйтесь острыми предметами, например ножом, для того, чтобы резать пищу на блюде.

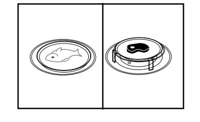
❊ Во избежание царапин на поверхности блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.



3. Положите пищу на блюдо для образования корочки.

☛ Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски.

☛ Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.



4. Поместите блюдо для образования корочки в печь на металлическую решетку (или вращающийся поднос).

5. Выберите соответствующие типу приготовляемой пищи время приготовления и мощность.
Обратитесь к таблице на следующей странице.

✉ **Как чистить блюдо для образования хрустящей корочки**
Вымойте блюдо в теплой воде с использованием моющего средства и затем сполосните его чистой водой.

✉ Не используйте жесткую щетку или твердую губку, так как в противном случае вы повредите верхний слой покрытия блюда.

❊ **Пожалуйста, обратите внимание**
Блюдо для образования корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

R

Параметры режима приготовления с использованием блюда для образования хрустящей корочки (CE2833NTR / CE2813NTR)

Мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для образования корочки прямо на вращающемся подносе.

Предварительно прогрейте его с использованием комбинированного режима микроволн и гриля [600 Вт + Гриль ( )], соблюдая время прогрева и рекомендации, приведенные в таблице.

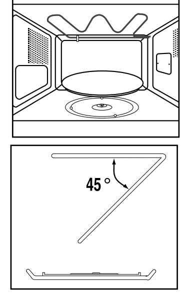
Продукты	Порция	Время прогрева	Мощность	Время приготовления	Инструкции
Бекон	4 ломтика (80 г)	3 мин.	600Вт+ Гриль ( )	3-3 $^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на решетку.
Томаты-гриль	200 г (2 штуки)	3 мин.	450Вт+ Гриль ( )	4-4 $^{1}/_{2}$- мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку.
Гамбургеры (замороженные)	2 штуки (125 г)	3 мин.	600Вт+ Гриль ( )	6 $^{1}/_{2}$-7 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.
Французские батоны (замороженные)	200-250 г (2 штуки)	4 мин.	450Вт+ Гриль ( )	7-8 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите один батон в центр блюда, а два батона рядом друг с друг ом в центре блюда. Поставьте блюдо на решетку.
Пицца (замороженная)	300 - 350 г	4 мин.	600Вт+ Гриль ( )	8-9 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите замороженную пиццу на людо. Поставьте блюдо на решетку.
Печеный картофель	250 г 500 г	3 мин.	600Вт+ Гриль ( )	5-6 мин. 8-9 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте картофелины пополам. Положите их на блюдо разрезанной стороной вниз. Разместите их в кружок. Поставьте блюдо на решетку.
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 штуки) 300 г (10 штуки)	4 мин.	600Вт+ Гриль ( )	6 $^{1}/_{2}$-7 мин. 9-9 $^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните палочки через 4 минуты (5 штуки) или 6 минут (10 штуки).
Кусочки цыпленка (замороженные)	125 г 250 г	4 мин.	600Вт+ Гриль ( )	4 $^{1}/_{2}$-5 мин. 7-7 $^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите кусочки цыпленка на блюде. Поставьте блюдо на решетку. Переверните кусочки через 3 минуты (125 г) или 5 минут (250 г).
Пицца (охлажденное)	300 - 350 г	4 мин.	450Вт+ Гриль ( )	5 $^{1}/_{2}$-6 $^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите охлажденное пиццу на людо. Поставьте блюдо на решетку.

Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи в режиме гриля. Он может быть установлен в одно из двух рабочих положений.

- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме “микроволны + гриль”.***

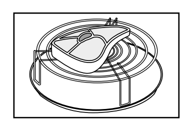
☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии и не прикладывайте излишних усилий при установке его в вертикальное положение.



Чтобы установить нагревательный элемент...	Выполните следующее...
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация “микроволны + гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на оебя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.
При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45э и затем почистите его.	

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе (Руководство по выбору посуды) на стр. 24 .

R

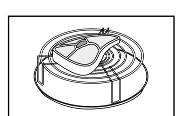
R

Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления пищи в этом режиме в комплект печи входит металлическая решетка.

Модель: CE2833NR / CE2833NTR



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, нажав кнопку **Гриль** и затем задав время прогрева нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек**.



2. Откройте дверцу печи и поместите продукты на решетку.

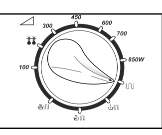


3. Нажав кнопку **Гриль** и затем задав время прогрева нажатием кнопок **10 мин, 1 мин или 10 сек**.
(Максимальное время приготовления - 60 минут.)

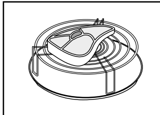


4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно окончится, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (1 раз в минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

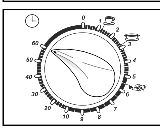
Модель: CE2813NR / CE2813NTR



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, повернув ручку **Управления мощностью приготовления** на символ гриля (ꟺ) и затем задав время прогрева поворотом ручки **Таймера**.



2. Откройте дверцу печи и поместите продукты на решетку.



3. Поворотом ручки **Таймера** задайте требующееся время приготовления.
(sример: 60 минут)
Результат: Начинается приготовление.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключаетсv и вновь включается. Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

☛ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

☛ Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

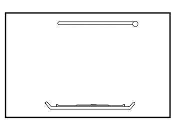
R

Вы также можете комбинировать микроволновое приготовление с использованием гриля, что позволяет готовить пищу быстро и в то же время подрумянивать ее.

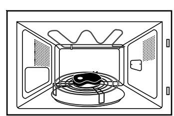
☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Модель: CE2833NR / CE2833NTR



1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; за более подробными сведениями обратитесь к стр. 19.



2. Откройте дверцу печи, нажав на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



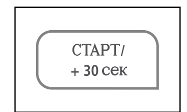
3. Нажмите кнопку **комбинированного** режима (**СВЧ + Гриль**).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   СВЧ + Гриль (режим “микроволны и гриль”)
   600W (уровень мощности)

   ✉ Выберите нужный уровень мощности, вновь нажимая кнопку комбинированного режима (**СВЧ + Гриль**) до тех пор, пока дисплей не покажет соответствующий уровень мощности.

   ☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



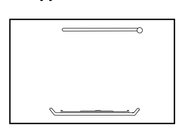
4. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин или 10 сек**. Максимальное время приготовления - 60 минут.



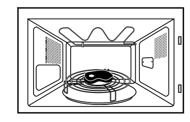
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление пищи в комбинированном режиме. После его окончания:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (1 раз в минуту)
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600Вт.

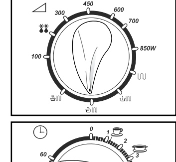
Модель: CE2813NR / CE2813NTR



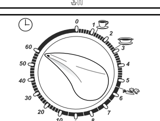
1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; за более подробными сведениями обратитесь к стр. 19.



2. Откройте дверцу печи, нажав на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Поворотом ручки **Управления мощностью приготовления** выберите требующийся уровень мощности (, ,).



4. Поворотом ручки **Таймера** задайте требующееся время приготовления.
   (ѕример: 60 минут)
   Результат: Начинается приготовление.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

Приготовление пищи в несколько этапов (CE2833NR / CE2833NTR)

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в три этапа.

Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без необходимости дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Так, например, вы можете разморозить и приготовить 500 граммов рыбы в три этапа:

- ***Разморозка***
- ***Режим микроволн I***
- ***Режим микроволн II***

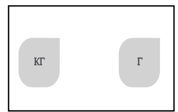
✉ Пsриготавливая пищу в несколько этапов, вы можете запрограммировать от двух до трих этапов.

✉ Если вы программируете приготовление в три этапа, то первым этапом должно быть размораживание продуктов.

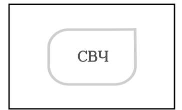
✉ Не нажимайте кнопку **СТАРТ** до тех пор, пока не запрограммировали последний этап.



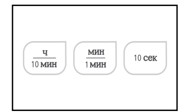
1. Нажмите кнопку **Разморозка**(⁑) (автоматическая разморозка) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **КГ** и **Г** требующееся число раз (500 г в данном примере).



3. Нажмите кнопку **СВЧ.**
Режим микроволн(I):
СВЧ ; если необходимо, установите уровень мощности, вновь нажав эту кнопку один или несколько раз (600Вт в данном примере).



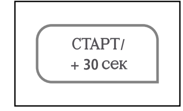
Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин или 10 сек** требующееся число раз (4 минуты в данном примере).



4. Нажмите кнопку **Гриль**.
Режим гриль (II)



5. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин или 10 сек** требующееся число раз (5 минут в данном примере).
(Максимальное время приготовления - 60 минут.)



6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Один за другим выбираются трое режима [разморозка и приготовление с использованием микроволн (I,II)]. В зависимости от выбранного вами режима разморозки, печь может подать звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, чтобы напомнить вам о том, что нужно перевернуть продукты.

◆ Когда приготовление блюда заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.

Отключение звукового сигнала (CE2833NR / CE2833NTR)

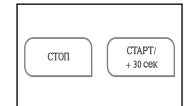
При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
   Результат: Дисплей показывает следующее сообщение.

   Печь не подает звуковой сигнал при каждом нажатии вами какой-либо кнопки.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ** .
   Результат: Дисплей показывает следующее сообщение.

   Печь вновь работает с подачей звуковых сигналов.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности (CE2833NR / CE2833NTR)

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности ребенка, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы дети и лица, не знающие как пользоваться печью, не могли ее случайно включить.

Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы**.
   Результат: Печь блокируется (нельзя выбрать никаких функций).
   Дисплей показывает букву "L" (замок).

СТОП Часы

2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите **СТОП** и **Часы**.
   Результат: Можно пользоваться печью в нормальном режиме.

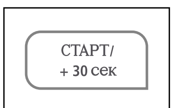
Функция запоминания режима приготовления (CE2833NR / CE2833NTR)

R

Для вашего удобства, эта печь запоминает на некоторое время последний использовавшийся режим приготовления.



1. Добавьте время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин или 10 сек**.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

1) Когда приготовление закончится, будет 3 раза подан звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления (по одному разу через 1 минуту). Затем будет выполнен “СБРОС” режима приготовления и печь “забудет” последний режим приготовления.

2) Если вы не начинаете пользоваться печью после того, как один раз открыли и закрыли дверцу печи, через 30 секунд будет выполнен “СБРОС” режима приготовления.

3) Нажмите кнопку **СТОП** и затем будет выполнен "СБРОС" режима приготовления.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.

Следовательно, при выборе посуды должна соблюдаться осторожность. Если посуда имеет маркировку "Устойчива к микроволнам", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, могут ли они быть использованы в микроволновой печи и как они могут использоваться

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволново й печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи.Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. "онкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи.Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Использование небезопасно

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. Вобщем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	$4^1/_2$-$5^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

R

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (850 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5 1/2-6 1/2	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4 1/2-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3 1/2-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3 1/2-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4 1/2-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1 1/2-2 3-3 1/2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Лук	250 г	5 1/2-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4 1/2-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7 1/2-8 1/2	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5 1/2	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

R

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия :
Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г	850 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г	850 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	850 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	850 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	850 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 850 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем при необходимости добавить время.

Времена разогрева и отстоя

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.
Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

R

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30°C до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 50 сек. - 1 мин	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	850 Вт	1-1 1/2 1 1/2 -2	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед отстоем и после него.
Суп (из холодильника)	250 г	850 Вт	2 1/2-3	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	5 1/2-6 1/2	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4 1/2-5 1/2	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную .лапшу) на плоское керамическое блюдо Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи Перемешайте перед подачей на стол

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г	600 Вт	5 1/2-6 1/2	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновой печи.

R

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности "разморозка" (180 Вт, ❄).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250 г 500 г	6-7 13-14	5-25	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	$7^{1}/_{2}$-$8^{1}/_{2}$		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 куска)	$14^{1}/_{2}$-$15^{1}/_{2}$	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	900 г	28-30		
Рыба				
Рыбное филе	200 г (2 куска) 400 г (4 куска)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 штуки 4 штуки	$^{1}/_{2}$-1 2-$2^{1}/_{2}$	5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250 г	$4^{1}/_{2}$-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10		

R

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления.
Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.
Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос.
Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

R

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25г каждый)	Только гриль	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	2-3	1-2	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх.
Томаты-гриль	200 г (2шт.) 400 г (4шт.)	300 Вт + Гриль	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$ 6-7	--	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300г)	450 Вт + Гриль	$3\frac{1}{2}$-4	--	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	$4\frac{1}{2}$-$5\frac{1}{2}$ 8-9	--	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Куски курицы	450-500 г (2 куска)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10	Подготовьте куски курицы, смазав их маслом и посыпав специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите кусок курицы в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11-13	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	250 г (2 шт.)	Микро-волны + Гриль	(300Вт + Гриль 7-8	(только гриль) 6-7	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (200 г) 2 яблока (400 г)	300 Вт + Гриль	4-$4\frac{1}{2}$ 6-7	--	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

R

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 1 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 штуки 4 штуки	Микроволны + Гриль	300Вт+ Гриль 1-1 1/2 2-2 1/2	Только гриль 1-2 1-2	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон с начинкой (помидоры, сыр,ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	7-8	--	Положите замороженный батон на середину решетки. Уложите 2 или 3 батона рядом на решетке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	--	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (трубочки из теста с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	--	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 1 сторону (мин.)	Инструкции
Куски цыпленка в кляре	250 г	450 Вт + Гриль	5-5 1/2	3-3 1/2	Разложите куски цыпленка в кляре на решетке.
Чипсы для приготовления в микроволновой печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Равномерно разложите чипсы на бумагу для выпечки на решетке.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^{1}/_{2}$ до $4^{1}/_{2}$ минут с использованием уровня мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 850 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^{1}/_{2}$ до $7^{1}/_{2}$ минут на уровне мощности 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^{1}/_{2}$ до $4^{1}/_{2}$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и мыльной, теплой водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

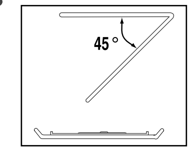
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- не накапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы.

✉ Чистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете его вниз на 45° и затем почистите.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

- Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Технические характеристики

Фирма SAMSUNG все время стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	CE2833NR / CE2833NTR / CE2813NR / CE2813NTR
Источник электропитания	220/230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 220 В : 1250 Вт, 230 В : 1300 Вт 220 В : 1050 Вт, 230 В : 1100 Вт 220 В : 2300 Вт, 230 В : 2400 Вт
Выходная мощность	100 Вт/ 850 В (стандарт IEC-705) 220 В :800 Вт, 230 В:850 Вт
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 379 мм 330 x 211 x 320 мм
Объем камеры	23 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 14.5 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

R



SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



ME 61

Изготовитель : ООО “Телебалт”
Россия, 236010, Калининград
ул. Правая Набережная 21